



10^e édition déjà !

Lundi 19 janvier 2026

Au Pavillon Gabriel de Potel & Chabot
5 avenue Gabriel, 75008 Paris



VINAPOGÉE
2026

**38 vignerons, 8 graines d'apogée,
plus de 150 vins à déguster !**



Un acte militant ! Une cause à défendre, Une culture vivante !

“Gardez-le quelques années...”, c’était la phrase préférée des producteurs, des marchands de vins et de nos pères et grands-pères qui savaient attendre ces bouteilles dans leur cave... pour les ouvrir au bon moment. À l’heure où le rapport au temps a considérablement évolué, cela a-t-il encore un sens ?

Tous les vignerons présents à Vinapogée militent pour que leurs vins soient bus à leur apogée.

Vinapogée, c'est une cause que nous défendons, pour le goût, pour la culture, pour nos enfants... Parce que prouver, c'est mieux que promettre, tous les vins présentés à Vinapogée ont été jugés tels par ceux qui les ont élaborés et qui les font déguster.

Vinapogée fédère des vignerons enthousiastes à l'idée - lors d'une journée unique - de faire goûter des vins rares à leur apogée, directement puisés dans leur cave, qu'ils présentent personnellement. En 9 éditions, cette idée "folle" a fait son chemin, convaincu de plus en plus de producteurs et séduit de plus en plus de professionnels et d'amateurs, y compris des jeunes.

Longue vie à Vinapogée qui fête ses 10 ans cette année !

David Hairion

Président fondateur de made in mouse®



Le programme du lundi 19 janvier 2026

- 11h00** **Ouverture des portes au public pour la dégustation.** Nous accepterons le public jusqu'à 18h. À 19h, la dégustation sera terminée. 500 dégustateurs passionnés sont attendus.
- 11h30-17h00** **4 ateliers d'une heure**, salon Concorde 2
- 19h00** **L'apéro**, au salon Gabriel (à l'étage). Nous honorerons 8 Graines d'apogée, une innovation pour ce 10^e anniversaire !
- 20h00** **La paulée** au salon Concorde (à l'étage)





Le 19 janvier en un coup d'œil !

10^e édition

VINAPOGÉE #10

Le rendez-vous des vins à leur apogée

LA DÉGUSTATION

11h-19h, Salon Alcazar & Salon Élysée

DOMAINE DE L'A
CHÂTEAU DE BEAUCASTEL
CHÂTEAU BEAUSÉJOUR
DOMAINE DE LA BÉGUEDE
DOMAINE BELARGUS
CHAMPAGNE BOLLINGER
DOMAINE ALEXANDRE BONNET
CHÂTEAU BRANE-CANTENAC
CLOS CANARELLI
CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION
DOMAINE ALAIN CHABANON
M. CHAPOUTIER
CHÂTEAU CLIMENS
DOMAINE DU CLOS DES FÉES
DOMAINE COSSE MAISONNEUVE
CHÂTEAU L'ÉVANGILE
DOMAINE WILLIAM FÈVRE
CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN
PAUL JABOULET AÎNÉ
CHAMPAGNE JACQUESSON
LOUIS JADOT - OLIVIER LEFLAIVE
CHAMPAGNE LENOBLE
DOMAINE HENRY MARIONNET
CHÂTEAU MONTUS
CHÂTEAU PAVIE MACQUIN
CHAMPAGNE PHILIPONNAT
DOMAINE RICHAUD
DOMAINE ROLLY GASSMANN
CHAMPAGNE POL ROGER
CHAMPAGNE RUINART
CHÂTEAU SIGALAS RABAUD
CHÂTEAU SUDuiraut
TAYLOR'S - T-OINOS
DOMAINE VACCELLI
CLOS VENTURI
DOMAINE DE VILLAINE

Les Graines d'Apogée

11h-19h, Salon Alcazar

YVES CONFURON
COSSE & MAISONNEUVE
CLOS TERRE KERMÈS
CHRISTIAN GOSSET
MANUEL MARINACCI
DOMAINE MASCARET
DOMAINE JULIEN MASQUIN
DOMAINE DE LA PIERRE GRAVÉE

NOS PARTENAIRES

EPMT SPIEGELAU Moulin Castelas Potel & Chabot CHAIS d'ŒUVRE JOYEUSE PROVENCE

UN ÉVÉNEMENT SIGNÉ

made in mouse communication

1
Les vins corsés, ça vieillit ?
11h30 - 12h30
Nicolas Stromboni

2
Le fantastique potentiel
de vieillissement
des cépages acides
13h - 14h
Franck Ramage

3
La maturité révélée
14h30 - 15h30
Manuel Peyrondet

4
Millésimes en miroir :
Pomerol et Chablis
16h - 17h
Saskia de Rothschild,
Didier Séguier et Gabriel Lepousez

19 janvier 2026



2026 : les 38 Domaines & Maisons

- Domaine de l'A, Bordeaux
- Château de Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape
- Château Beauséjour, Saint-Emilion PREMIÈRE PARTICIPATION
- Domaine de La Bégude, Bandol
- Domaine Belargus, Loire
- Champagne Bollinger
- Domaine Alexandre Bonnet, Champagne Les Riceys
- Château Brane-Cantenac, Margaux
- Clos Canarelli, Corse PREMIÈRE PARTICIPATION
- Château Les Carmes Haut-Brion, Pessac Léognan PREMIÈRE PARTICIPATION
- Domaine Alain Chabanon, Languedoc
- M. Chapoutier, Rhône nord
- Château Climens, Barsac
- Domaine du Clos des Fées, Roussillon
- Domaine Cosse Maisonneuve, Cahors
- Château l'Évangile, Pomerol
- Domaine William Fèvre, Chablis PREMIÈRE PARTICIPATION
- Champagne Alfred Gratien
- Paul Jaboulet Aîné, Rhône nord
- Champagne Jacquesson PREMIÈRE PARTICIPATION
- Louis Jadot, Bourgogne
- Champagne Lenoble
- Domaine Henry Marionnet, Loire
- Château Montus, Madiran
- Champagne Philipponnat
- Champagne Pol Roger
- Domaine Richaud, Cairanne
- Domaine Rolly Gassmann, Alsace
- Olivier Leflaive, Bourgogne PREMIÈRE PARTICIPATION
- Château Pavie Macquin, Saint-Emilion PREMIÈRE PARTICIPATION
- Champagne Ruinart
- Château Sigalas Rabaud, Sauternes
- Château Suduiraut, Sauternes
- Taylor's, Portugal
- T-Oinos, Grèce
- Domaine Vaccelli, Corse
- Clos Venturi, Corse
- Domaine de Villaine, Bouzeron



Découvrez la magnifique liste des vins présentés à la dégustation ici :
<https://www.vinapogee.com/la-degustation/>



De 11h30 à 17h00 : les 4 ateliers

Salon Concorde 2

**Les ateliers durent environ une heure.
Les places sont limitées à 30 personnes.**

**Les ateliers sont disponibles à la réservation sur
www.vinapogee.com.**

1 Les vins corses, ça vieillit ?



- **Intervenant : Nicolas Stromboni**
- **Nombre de places : 30**
- **Lundi 19 janvier 2026, 11h30-12h30**

Nicolas Stromboni, grand amoureux et ambassadeur de son île, fondateur du Chemin des Vignobles, nous prouvera qu'un vin corse ça vieillit. Il nous fera déguster des vins de Manu Venturi (Clos Venturi), de Gérard Courrèges (Domaine Vaccelli) et de la famille Canarelli (Clos Canarelli).

2 Le fantastique potentiel de vieillissement des cépages acides



- **Intervenant : Franck Ramage**
- **Nombre de places : 30**
- **Lundi 19 janvier 2026, 13h00-14h00**

On dégustera avec l'éclairage passionné de Franck Ramage, grand amoureux et transmetteur du vin, des cépages blancs adorés : Domaine Belargus (chenin), Château Montus (petit courbu), Rolly Gassmann (riesling) et Domaine de Villaine (Aligoté). Des vins de vignerons présents à Vinapogée lors de cette édition 2026 ! Et on parlera de leur potentiel !

3 La maturité révélée



- **Intervenant : Manuel Peyrondet**
- **Nombre de places : 30**
- **Lundi 19 janvier 2026, 14h30-15h30**

Manuel Peyrondet, meilleur sommelier de France 2008 et MOF Sommelier 2011, président de Chais d'œuvre, nous fait voyager dans le temps. Pour nous révéler la maturité, il présentera et commentera des vins jeunes et à maturité de trois domaines présents à Vinapogée : Champagne Jacquesson, Domaine T-

Oinos (Grèce) et Château Les Carmes Haut-Brion (Pessac-Léognan). Une exploration des éléments qui forgent la maturité du vin, et des évolutions, multiples et souvent saisissantes, qui s'expriment dans le verre.

4 Millésimes en miroir : Pomerol et Chablis



- **Intervenants : Saskia de Rothschild, Didier Séguier et Gabriel Lepousez**
- **Nombre de places : 30**
- **Lundi 19 janvier 2026, 16h00-17h00**

Comprendre, par les sens, l'impact du climat sur Pomerol et Chablis. Deux appellations, deux millésimes (frais et chaud) et une dégustation à l'aveugle pour saisir la réponse sensorielle de Pomerol et Chablis au climat.

Saskia de Rothschild, Gérante des Domaines Barons de Rothschild Lafite et Didier Séguier, Directeur du Domaine William Fèvre, animeront, aux côtés de Gabriel Lepousez, expert en neurosciences, un atelier consacré à la compréhension de l'effet millésime et à l'impact des conditions climatiques sur l'expression des vins.

À travers la dégustation comparative de Château L'Évangile 2021 et 2022 (Pomerol), puis de Domaine William Fèvre – Grand Cru Bougros 2021 et 2022 (Chablis), les participants seront invités à analyser les signatures sensorielles propres à des millésimes frais et chauds, au cœur de deux grands terroirs. Chaque temps fort s'achèvera par une dégustation à l'aveugle, destinée à comprendre l'empreinte du millésime, guidée par l'analyse sensorielle et les apports en neurosciences.



À partir de 19h00 : l'apéro puis la paulée

Salon Gabriel puis salon Concorde (à l'étage)

Ce sera l'occasion de déguster à l'apéro les vins des Graines d'apogée, un petit groupe de 8 vignerons qui occuperont la scène toute la journée au Pavillon Gabriel et qui nous régaleront avant la Paulée. Ensuite, une paulée endiablée avec les vins de tous les vignerons, en leur présence, le plus souvent en grands formats.

Un apéro pour honorer les 8 Graines d'apogée
À 19h00, un moment réservé aux participants de la paulée.

Yves Confuron

Bourgogne Montrecul, Fleurie en Beaujolais et Liban

Cosse Maisonneuve

Les Hauts de Bonaguil, Sud-Ouest

Clos Terre Kermès

Cahors

Valérie Courrèges

Christian Gosset

Champagne

Manuel Marinacci

Barbaresco, Italie

Domaine du Mascaret

Côtes de Bourg

Emmanuel Heydens

Domaine Julien Masquin

Châteauneuf-du-Pape

Domaine de la Pierre Gravée

Vouvray

Philippe Guyonnet



Contacts

David Hairion, Tél. +33 (0)6 08 28 05 68, david@vinapogee.com

Karine Iacovella, Tél. +33 (0)4 90 54 49 57, karine@vinapogee.com

Coline Lanckmans, Tél. +33 (0)4 90 54 49 55, coline@vinapogee.com

Leslie Mennella, Tél. +33 (0)4 90 54 49 49, leslie@madeinmouse.com

Titouan Lormeau, Tél. +33 (0)4 90 54 49 49, titouan@vinapogee.com

En savoir plus

www.vinapogee.com

#vinapogee

**Aidez-nous à propager
notre noble cause !**





NOS PARTENAIRES



EPMT

ÉCOLE DE PARIS
DES MÉTIERS DE LA TABLE



**CHAISS
d'ŒUVRE**

SPIEGELAU
THE CLASS OF GLASS

Potel & Chabot
PARIS

**Moulin
Castelas**
France

JOYEUSE PROVENCE
Découvertes autour du terroir et de la gastronomie

UNE ORGANISATION

**made in
mouse®**
communication



Dans Vinapogée,
il y a deux mots...

VINAPOGÉE

Patience !

VINAPOGÉE

*Le vin que
l'on attend...*

VINAPOGÉE

Château Poujeaux 1928
n'aurait commencé
à parler qu'en 1995.
Et alors ?

VINAPOGÉE

Il est
urgent
d'attendre !

VINAPOGÉE

Pour
nos enfants !

VINAPOGÉE

“Une bonne vieille bouteille de vin
est aussi rare, aussi miraculeuse
qu'un vieux pas con.
Ça arrive, mais mieux vaut
ne pas trop y compter.”

Roland Topor

VINAPOGÉE

Prouver,
c'est mieux
que promettre

VINAPOGÉE

“Bois du vin...
c'est lui
la vie éternelle.”

Oscar Wilde

VINAPOGÉE

VINAPOGÉE

Le rendez-vous des vins à leur apogée

UNE ORGANISATION

made in
mouse
communication

WWW.VINAPOGEE.COM
#VINAPOGEE



UN GRAND MERCI...

à tous les vignerons,

à Hervé Bizeul, Michel Bettane, Daniel Brunier, Matthieu Cosse, Vincent Dureuil, Guillaume Gomez, Thomas Herson, Gabriel Lepousez, Manuel Peyrondet, Charles Philipponnat, Franck Ramage, Nicolas Stromboni, Alexandre Lesieur et les apprentis sommeliers de l'École de Paris des Métiers de la Table.

à Cathy Androvandi, Matthieu Blanquart, Antoine Brun Hairion, Jean-Paul Carletto, Karine Iacovella, Coline Lanckmans, Titouan Lormeau, Leslie Mennella, Nicolas Roucheyrolles...

Un évènement
signé

made in
mouse®
communication

Depuis 1989, l'agence conseil en communication made in mouse® créée par David Hairion est au service de l'agriculture.

Ses principales missions ?

Valoriser des vins, des fruits, des légumes, des fromages, des huiles d'olive, des engrains...

Découvrez notre travail...

www.madeinmouse.com